

パンフレット番号	問合せ先	電話番号
20458-262	株式会社クイックパック	0564-59-3525

KYS ALL-ROUND KITCHEN GOODS

厨房用品

021 野菜スライサー ◀ 調理機械

262

1台3役の
大活躍!

3in1

3in1

あらゆる食材を“瞬時に・無駄なく・高品質に”カット!! 食材そのものの魅力を最大限に引き出し、新しい可能性を広げます。1台で3役、刃物の交換によりスライス、千切り、ダイスカットが可能。

導入実績 No.1
大根なら1度
に12本投入可能



1 スーパースライサー

F-2100S [EYCK-16] Y 納 画 6 200V

12-0262-0101 ¥5,000,000

サイズ: 1,100×1,350×H1,550

消費電力: 三相200V

定格時間: 連続 重量: 220kg

処理能力: 210~1,200kg/時

カット厚: スライス/0.3~10mm 千切り/0.7~10mm

●安全装置付

※ダイスカットをご希望の場合は、②ダイス刃(別売)が必要となります。

2 F-2100S用 ダイス刃

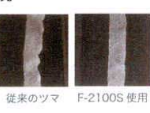
[EYCK-18] Y 納 画 6

12-0262-0201 ¥250,000

カット厚: 1.2~10mm

独自の技術により、
板前さんの技術を再現

高速回転刃が、刺身を形よく美しく切る職人の技に、さばきも超える“超”引き切りを実現。食材を1cm切るのに最大7cmで切り込み、抵抗を極力抑え最高の仕上がりを生みます。



本格的なツマの大量生産が可能。大根の繊維に沿ったカット方法で、繊維を壊さず、板前さんの様な本格的なツマの大量生産が可能となりました。



VEGETABLE
野菜



FRUIT
フルーツ



FISH
魚



MEAT
肉

食材に無理な圧力を
掛けることなく繊維を壊さない
ドリマックス独自の技術により、
繊維を壊さずシャープな仕
上がり。野菜本来の風味や食感
を生かすことができる万能ス
ライサーです。

アイス・お菓子・ケーキ・
タルト・ジャムなどにピッタリ!
-3~-4℃程度の冷凍のマング
(種を取った状態)。キウイ、パ
ナナ、イチゴ、パイナップル、ア
ボガドなどが簡単、綺麗に加工
できます。

鮮度や旨みを
保ったままの加工が可能
シーフードを-3~-4℃の氷点下
の状態のまま高速処理できる
ため、菌の繁殖を防ぎ、鮮度や
旨みを保ったままの加工がで
きます。

お肉のカットも鮮度や旨みを
保ったまま、安全かつ衛生的に
精肉を-3~-4℃の氷点下の状
態のまま高速処理できるため、
菌の繁殖を防ぎ、鮮度や旨みを
保ったままの加工ができます。

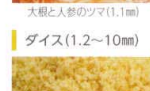
スライス(0.3~10mm)



キャベツのスライス(1mm)



千切り(0.7~10mm)



大根と人参のツマ(1.1mm)



ダイス(1.2~10mm)



ショウガのダイスカット(2mm)

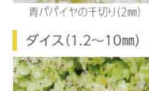
スライス(0.3~10mm)



マンゴーのスライス(3mm)



千切り(0.7~10mm)



青パプリカの千切り(2mm)



ダイス(1.2~10mm)



キウイのダイスカット(3mm)

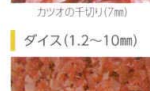
スライス(0.3~10mm)



サクラダイのスライス(2mm)



千切り(0.7~10mm)



カツオの千切り(7mm)



ダイス(1.2~10mm)



マグロのダイスカット(10mm)

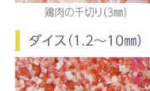
スライス(0.3~10mm)



鶏肉のスライス(2.5mm)



千切り(0.7~10mm)



鶏肉の千切り(3mm)



ダイス(1.2~10mm)



鶏肉のダイスカット(2mm)

光沢のあるシャープな切れ味。
多彩に野菜を切裁。

サンドイッチの具に最適。
半月切りアタッチメントも
あります。

両端に縁のふち
がつくキレイな
斜め千切り。



スライス幅も思いのまま。
レモンも簡単に切れる。
レモンやピーマンも
簡単に切れる。



大根のツマや人参の千切りも
一工程で艶のある仕上がり。
一工程で艶のある
千切りに。



3 工場用カッター DX-1000

(斜め切り投入口) [EYCK-08] M 納 画 6

25°	12-0262-0301	¥550,000
30°	12-0262-0302	¥550,000
35°	12-0262-0303	¥550,000
40°	12-0262-0304	¥550,000

サイズ: 340×560×H500 電源: 単相100V 50/60Hz

消費電力: 180/220W 定格時間: 連続

質量: 約20kg 投入口: φ41 処理能力: 約50~100kg/時

安全装置: センサー感知による回路遮断

スライス厚: 1~10mm (5~10mm特注) 刃物: 千切り3×3mm

付属品: 回転盤(スライス用・千切り用)、丸刃研磨器

※オプションできゅうりの半月切りができる半月アタッチメントもあります。
※オプションで投入口φ60、φ83mmタイプもあります。(い
このスライス等にとても便利です。)



4 工場用カッター DX-1000

(輪切り投入口) [EYCK-09] M 納 画 6

投入口φ72	12-0262-0401	¥550,000
投入口φ100	12-0262-0402	¥550,000

サイズ: 340×560×H500

電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 180/220W

定格時間: 連続 重量: 約20kg

投入口: φ72・φ100 処理能力: 約50~100kg/時

安全装置: センサー感知による回路遮断

スライス厚: 1~10mm (5~10mm特注)

付属品: 丸刃研磨器



5 工場用カッター DX-1000

(大根千切り/刺用投入口) [EYCK-10] M 納 画 6

12-0262-0501 ¥550,000

サイズ: 340×640×H500

電源: 単相100V 50/60Hz 消費電力: 180/220W

定格時間: 連続 重量: 約20kg

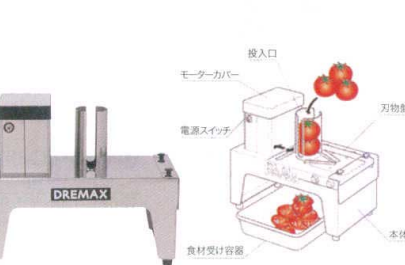
投入口: 80×80 処理能力: 約50~100kg/時

安全装置: センサー感知による回路遮断

スライス厚: 1~10mm (5~10mm特注)

刃物: 千切り3×3mm

付属品: 丸刃研磨器



6 マルチスライサー (ウインナー仕様)

DX-1100 [ESLC-36] M 納 画 6

12-0262-0601 ¥600,000

サイズ: 340×560×H500 定格時間: 連続 重量: 20kg

電源: 単相100V 消費電力: 100W

投入口: φ30 処理能力: 50~100kg/時

安全装置: センサー感知による回路遮断

スライス厚: 3.0mm (固定)

刃物: 丸刃

※ウインナーやナルトはカット前に冷凍(-7℃程度)する必
要があります。



7 キャベツ角切り機 M-RC40

[ESLC-55] M 納 画 6

12-0262-0701 ¥950,000

サイズ: 700×755×H1,260 定格時間: 連続 重量: 60kg

電源: 単相100V 消費電力: 400W

処理能力: 400玉/時(キャベツ)

カット寸法: 40mm角

※キャベツカットは40×40mm以上となります。



8 電動Vスライサー M-300V

[ESLC-02] M 納 画 6

12-0262-0801 ¥550,000

サイズ: 300×600×H490 投入口: φ93

重量: 約22kg 電源: 単相100V 50/60Hz 定格消費電力: 100/90W

定格時間: 連続 外装: SUS304ステンレス製

処理能力: 毎分50スライス 切裁サイズ: 1~15mm厚

用途: 水平スライス

●素早く1分間に50回スライス

●素々連続して均一に1~15mmの厚みに調節できます。

●トマト、玉葱、ピーマン、りんご、果物等のスライスに最適です。

●刃物の取り外しも簡単。お掃除ラクラク衛生的。



※上記の価格には消費税は含まれておりません。

調理機械

020
026

020
万能調理機

021
野菜スライサー

022
ネギ切機・
千切り機・
ピーラー

023
おろし機・
ツマ切機

024
ミシン切機

025
ハタラサイ
ミートチョッパー

026
その他専用
カッター類